

三世代にわたる生活文化の伝承と将来への展望（１）

—食生活と衣生活について—

小菅充子，布施谷節子

Transmission and Prospect of Culture in Life Style in Three Generation Families

—Food Life and Clothing Life—

Mitsuko Kosuge and Setsuko Fuseya

2000年1月に、本学学生を第三世代、その母親を第二世代、祖母を第一世代として、三世代にわたる生活文化の伝承の実態を把握することを目的にアンケート調査を行った。研究資料は、本学の女子学生307名と、その母親213名、祖母196名、合計716名から得られたアンケート調査の回答である。質問項目は、「食」分野28項目、「衣」分野18項目、「住まいと住み方」分野16項目、「暮らしの中の植物」の分野19項目、「家族関係や生活経営」の分野12項目、対象者の属性7項目の合計100項目である。本報では、5分野の中の「衣」と「食」に関わる生活文化を中心に検討した。主な結果は以下の通りである。

- 1) 第一世代（祖母）、第二世代（母親）共に調理の簡便化、外部化が進んでいるものの、両世代間で食生活に大きな差は見られなかった。第三世代（学生）においては嗜好性が優先されていた。
- 2) 「おふくろの味」として三世代共に煮物が第一位であった。家庭料理が中心の豊かな食生活であった第二世代が、現在における食文化の伝承の役割を担っていると考えられる。
- 3) 衣生活に関する項目は三世代間の独立性の検定により、三分類することができた。すなわち、①は生活技術や文化が学生世代で途切れる恐れがある項目、②はすでに母親世代で生活文化が伝承されなくなってしまう項目、③は三世代とも差があり、世代間の変化が大きい項目である。
- 4) 将来への衣文化の継承が、小・中・高等学校・大学の学校教育の中で可能となる取り組みの試案を示した。

キーワード：日常食、行事食、おふくろの味、衣服管理、不用衣料

緒 言

物が豊かで、利便性を追求する今日、先人の生活文化はどのように伝承されているのであろうか。これまでは、衣食住を中心とした生活技術や道具や行事、ならびに生活経営の方法などについては、祖父母から親へ、親から孫へと、家庭内で連綿と受け継がれてきた。ところが、戦後の近代化、合理化、そして今日の情報化への急激な社会変化の中で、生活文化も当然大きな変化をとげてきた¹⁾。そして、今後もさらに勢いの速度は加速されることであろう。今ここで、各家庭における伝承の実態を把握することは、各領域における生活文化の消滅・継続・発展の原因を追求し、次世代に残すべきものを見出し、その教育的方法を思索する上で重要なことと考える。また、現在は、第二次大戦前の生活文化を認識している、いわば時代の生き証人とも言える世代が健在であり、本研究を行う好機であると捉えた。そこで、本研究では、本学学生を娘世代、すなわち第三世代、その母親を第二世代、祖母を第一世代として、三世代にわたる生活文化の伝承の実態を把握しようと試みた。本論文(第1、第2報)は、研究報告の第一段階として、生活文化の各分野における概要と、分野毎の特色ある事項について報告することとする。特に本報は、5分野の中の食と衣に関わる生活文化を中心に、また、メインテーマの第1報として、次報に先だって、調査方法と調査対象者の属性を併せて報告する。

資料ならびに研究方法

研究資料は、本学の女子学生307名と、その母親213名、祖母196名(母方118名、父方78名)、合計716名から得られたアンケート調査の回答である。

質問項目は5分野にわたる。「食」分野で28項目、「衣」分野で18項目、「住まいと住み方」分野で16項目、「暮らしの中の植物」の分野で19項目、「家族関係や生活経営」の分野で12項目、居住地や家庭状況などいわゆる属性(フェイスシート)で7項目の合計100項目である。

調査対象者は、本学家政系女子学生とその母親ならびに母方の祖母と父方の祖母である。学生に対しては筆者らと第2報担当の3人の筆者、計5人の担当授業内にて実施し、その場で回収した。母親と祖母は学生を通してアンケート用紙を配布し、協力可能な母親と祖母へ手渡し、または郵送とし、回収は全て郵送によった。その結果、前述のようなアンケート回答数が回収され、本研究の有効な研究資料となった。

母親の居住地すなわち学生の実家の居住地は、関東甲信越地域で、約93%を占めている。中でも千葉県内が約49%と最も多い。祖母は関東甲信越地域で約78%、千葉県の占める割合

は約32%である。学生と母親の居住地は市街地と郊外で約85%を占め、農山漁村は15%である。それに対して、祖母は約63%が市街地ならびに郊外に居住する。住居形態は、学生と母親は約81%が、祖母は約94%が戸建て住宅である。学生の家族構成は平均4.7人、祖母との同居は29.2%である。父親の職業は給与所得者が75.3%を占める。

母親の年齢は40歳代（68.9%）、50歳代（31.1%）、祖母の年齢は60歳代（14.0%）、70歳代（63.8%）、80歳代（20.7%）である。

調査時期は平成12年1月中である。解析方法は、単純集計とクロス集計によった。

結果及び考察

1 「食」について

「食」に関する質問項目は、表1に示すような合計28項目で、次の様な回答を得た。

①の日常の食事状況について、朝食の形態は図1「朝食」の通りで、ご飯食は世代が下がるに従い少なくなり、三世代間で有意の差（カイ二乗検定）が見られた。味噌汁を毎日飲むと答えた者は第一、第二世代では90%以上であるが、第三世代では75%と減少し、また牛乳も第一、第二世代の68、58%に対し、第三世代では41%に過ぎず、何れも第一、第二世代と第三世代の間には有意の差が見られた。味噌汁は野菜、芋、海藻、豆類摂取の重要な供給源であり、牛乳はカルシウム、良質たん白質の給源であることを考えると、栄養面で第一世代と第二世代のバランスの良い食事内容が伺われる。特に牛乳に関しては、好きではないが毎日飲むと答えた者が両世代で20%以上（第三世代9%）あったことは、意識的に健康面を考慮した食生活であることを推測させた。魚と肉では魚を食べることが多いと答えた者が第一、第二、第三世代で各々70、35、24%で、三世代間で有意差が見られ、好む麺類では第一、第二世代のうどんに対し、第三世代ではスパゲッティが一位となった。また現在ダイエットを

表1 食生活関連の調査項目概要

①日常の食事状況	朝食の形態 摂取状況（味噌汁、牛乳、魚と肉、麺類、紅茶） ダイエットの有無 食事の場所 配膳
②家庭における調理	調理状況（寿司、天ぷら、コロッケ、おにぎり、魚のおろし、漬物）器具の保有・使用頻度（土鍋、すり鉢、経節削り器）
③行事食 食品衛生など	摂取状況（おせち料理、年越しそば、赤飯、丑の日の鰻） 賞味期限の確認 浄水器の設置 非常食の用意 生ごみの量
④おふくろの味	自由記入

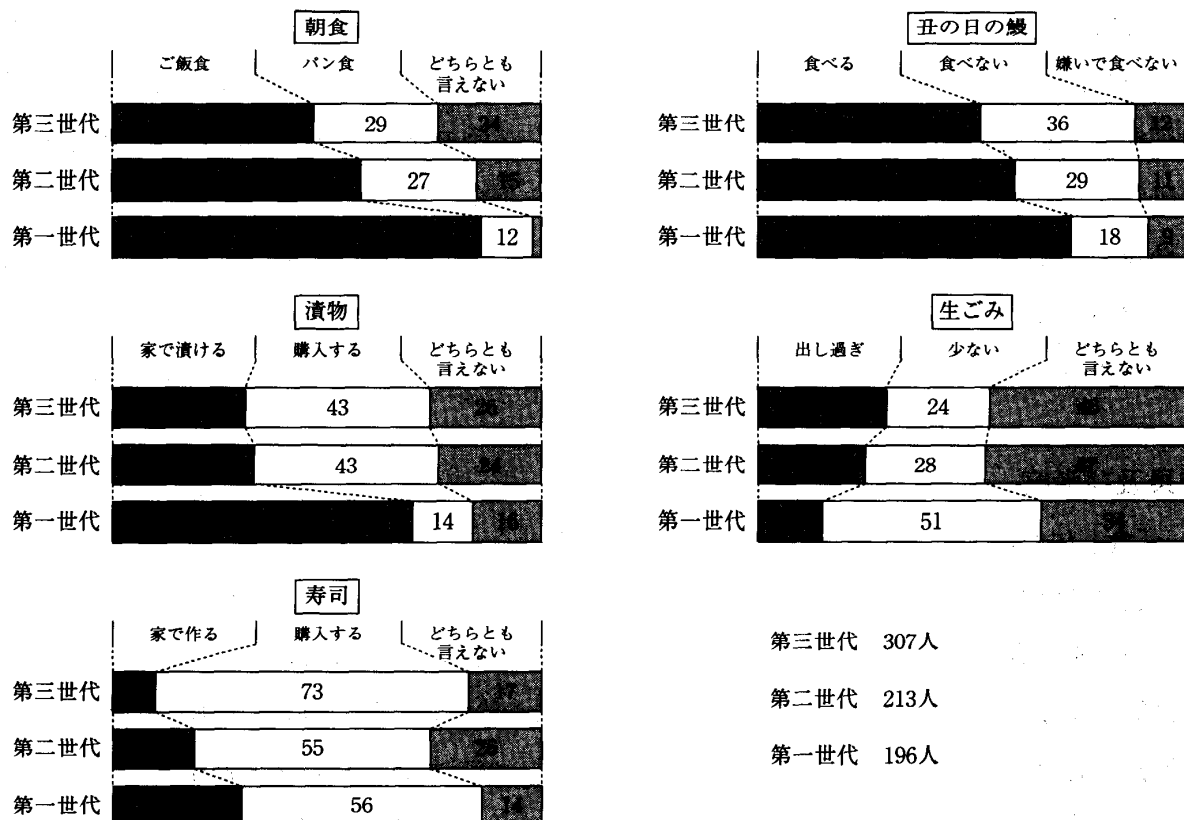


図1 食に関する調査結果

している者は第一、第二、第三世代で7、5、17%であったが、紅茶に砂糖を入れる者は各々72、26、41%と嗜好飲料である紅茶に対する第二世代のこだわりが感じられた。なお飯、汁、箸の配膳では三世代間で有意差は無く、80%以上が正しく答えていた。

②の家庭における調理については、図1「漬物」「寿司」に示すように、漬物は第一世代においては70%が家で漬けているが、第二世代においては半減していた。しかし寿司は第一世代においても56%（第二世代55%）が購入すると答え、また同じ揚げ物であっても第一、第二世代共に天ぷらは80%以上が家で作り、コロケは約30%しか家で作っていなかった（何れも二世代間で有意差無し）。おにぎりは何れの世代も約90%が家で作ると答えていた。以上のことから調理上、手間のかかるものは購入する方向へと進む傾向がはっきりと見えて来ている。これらはまた調理器具の使用頻度からも推察される。土鍋、すり鉢の保有率は第一、第二世代共に約95%であったが、土鍋は何れの世代もよく使用し（有意差無し）、すり鉢は第一世代ではよく使用するが、第二世代ではその使用頻度は低かった（有意差有り）。鯉節削り器は第一世代の67%（第二世代39%）が保有していたが、使用している者はその1/4程度に過ぎなかった。質問項目の中で魚（鰯や鰯）のおろしが出来ると答えた者が第一、

第二世代で約85%に対し、有意差は有るが第三世代でも約70%が出来るとしているのは、調査対象者が調理学実習を履修している学生であることの結果（開始時には殆ど習得されていなかった）で、調理の伝承に対する教育の可能性に希望が持てると結論したい。

③の行事食については雑煮と年越しそばは三世代共約90%が食していたが、丑の日の鰻（図1「丑の日の鰻」）や祝い日の赤飯は第一世代であっても80%弱で、世代が下がるに従い食する者が少なくなっていた。行事食の習慣は残ってはいるが、他の物に代われるものから変化しつつあると推測出来る。

その他、浄水器の設置は約30%、非常用の飲食物を用意している者は約50%と第一、第二世代間で有意差は無かったが、食品の購入時に賞味期限を確認する者は第一世代約80%、第二、第三世代では90%以上と有意差が見られた。一方、生ごみの出し方については図1「生ごみ」に見られるように、第一世代では約半数が少ない方だと答えて他の二世代と有意差があり、無駄を省く、環境に配慮する等の心構えが日常的になされているように思われた。

④のあなたにとって「おふくろの味」とは何ですかとの問いに対する有回答における割合は表2の通りで、何れの世代においても煮しめを含めた煮物が一位となっていた。以下第一世代では漬物、味噌汁が各4%と続き、70歳（昭和4年生まれ）代を中心とした、戦前・戦後間も無い時期に少女時代を過ごした世代の食生活が忍ばれる。第二世代は40歳（昭和34年生まれ）代が中心で、高度経済成長時代、食生活においても大変革を遂げつつあった時代²⁾が少女期であった。肉じゃが、寿司が二位と三位に現れ、洋風の料理名も約6%出て来ており、家庭調理が中心の、幅広い食生活を過ごしていたことが伺い知れる。第三世代になると肉じゃがが急増し、少女期の1990年頃の子どもの好きな献立³⁾の一位、二位にランクされていたカレーライス、ハンバーグは僅か4%、1%に過ぎなかった。また第二世代に見られた寿司も1%以下と低く、これらは「おふくろの味」とは確実に区別されていることが分かる。先に述べた摂取回数が減少している味噌汁がかなり高い割合で出て来ていたことが、第一世

表2 おふくろの味

（単位：%）

第一世代（140人）		第二世代（198人）		第三世代（291人）	
煮物	39	煮物	33	煮物	31
漬物	4	肉じゃが	9	肉じゃが	21
味噌汁	4	寿司	8	味噌汁	8
		漬物	5	カレーライス	4
		きんぴら	4		

代との比較の上で考えさせる点が多い。

以上、今回の調査結果より調理の簡便化や外部化が進行してはいるが、第一世代と第二世代の食生活にはあまり大きな差は見られず、食文化の伝承は広い範囲でなされていると考察出来た。これらは「おふくろの味」でも示された第二世代の豊かな食生活に裏付けされた家庭内での伝承の成果に加え、情報化社会の恩恵も大きく受けて来た結果であろう。第三世代においては調理に携わることが少なく、給食されたものを食することから、必然的に伝承されている部分も多い。しかし自ら選択する場合は嗜好性が優先され、他の世代と異なる結果となっていることも多々見られた。彼らが母親世代となった時、核家族化や女性の有職率の増加などにより、食の家庭外依存率は更に高まっていると予測される。食に関する知識の有無が選択の際の判断基準に大きく影響することと考える。家庭および学校、更には社会全体が日本における望ましい食文化を保つべく、方向性をはっきりと定めて食生活技術と共に知識の伝達に努めていきたいものである。

2 「衣」について

「衣」に関する質問項目は、表3に示すように、衣服製作（簡単な洋服、浴衣）、補修（ボタンつけ、ほころび直し、既製服直し）、着装技術（浴衣の着付け）、冠婚葬祭（七五三衣装、花嫁衣装、葬式衣装）、日常着の着方（寝間着、肌着）、衣服管理（和服たたみ、衣替え、虫干し）、不用衣料の扱い（布団、洋服、和服）、衣服調達（レンタル）の合計18項目であり、できる・できない、着用衣服、取り扱い方法などを問うたものである。

いずれの項目も、三世代とのクロス集計におけるカイ二乗検定は有意であったので、詳細に世代間のカイ二乗検討を行った。結果は、表4に示すようである。なお、いずれの世代間にも差が見られなかったという項目はなかった。①は生活技術や文化がここに来て、すなわ

表3 衣生活関連の調査項目概要

問1. 簡単な洋服作りの実現性	問10. 肌着の着用状況
問2. 浴衣の仕立ての実現性	問11. 和服たたみの実現性
問3. 取れたボタンの補修の実践	問12. 衣替えの実践
問4. 縫い目ほころびの補修の実践	問13. 衣服の虫干しの実践
問5. 浴衣の着付けの実践	問14. 古い布団の処分方法
問6. 七五三に着用した祝い着の種類	問15. 既製服の直しの方法
問7. 着用した(着用したい)花嫁衣装	問16. 貸衣装(レンタル)の利用状況
問8. 親戚の葬儀参列の喪服の種類	問17. 着なくなった和服の処分方法
問9. 日常着用している寝間着の種類	問18. 着なくなった洋服の処分方法

表4 世代間のカイ二乗検定結果一覧（衣生活関連項目）

（娘 vs 母・祖母） 第三と第二世代間有意差あり 第二と第一世代間差がない	・簡単な洋服作り ・ボタン付け ・ほころび直し ・衣替え
（娘・母 vs 祖母） 第三と第二世代間有意差なし、 第二と第一世代間有意差あり	・既製服の直し ・和服の処分方法 ・洋服の処分方法
（娘 vs 母 vs 祖母） 第三と第二世代間有意差あり、 第二と第一世代間有意差あり	・浴衣作り ・花嫁衣装 ・寝間着の種類 ・衣服の虫干し ・浴衣着付け ・七五三衣装 ・肌着の着方 ・古い布団の処分方法 ・和服たたみ ・葬祭の衣装 ・衣服のレンタル

ち娘世代で途切れる恐れがある項目、②は娘と母親は同様な衣生活行動をとるが、祖母とは行動パターンが異なる、すなわち、すでに母親世代で生活文化が伝承されなくなっている項目、③は三世代とも差があり、世代間の変化が大きい項目と考えられる。①から③について、特徴的と考える項目を、図2に示す。

①に属する簡単な服作りやほころび直しやボタンつけは、小・中・高等学校の家庭科や大学での被服製作実習で繰り返し学習することによって、人任せではなく自ら実践するようになることは可能である⁴⁾。また、衣替えは（図2）、学生にとっては家族の衣服管理に責任を持たない立場から、現在は自ら実践していないのであろう。また、今日の若者は季節感のない着装を一年中していることから、衣替えはしない方が都合がよいとも考えられる。衣替えをするしないは住居の収納スペースとの関係もあるので一概には言えないものの、衣替えによって季節感を大切にしてきた日本人の装いの心は、若い世代に伝えたいものである。これは、中・高等学校の家庭科や大学での衣生活論などで教育することが必要と考える。

②に属する既製服の直し、和服（図2）や洋服の処分法に共通して見られることは、祖母世代は、自ら手を加えて直したり、作り変えたりしようとする人が娘や母親世代より多いということである。また、洋服や和服はタンスの肥やしにしている割合が比較的多いことから、祖母の世代は既製服の直しに経費をかけることも、捨てることもいわゆる「もったいない」と考える人が多いものと思われる。一方、娘や母親は祖母よりも、直しを人任せにするのは自らの時間の節約と考えたり、衣服の処分にはリサイクルショップや資源ごみの回収を利用するのは資源や環境問題を意識しているからであろう。また、衣服の購入や廃棄に関する情報を多方面から得ているからと考えられる⁵⁾。家族の中で、第一世代への情報提供を積極的

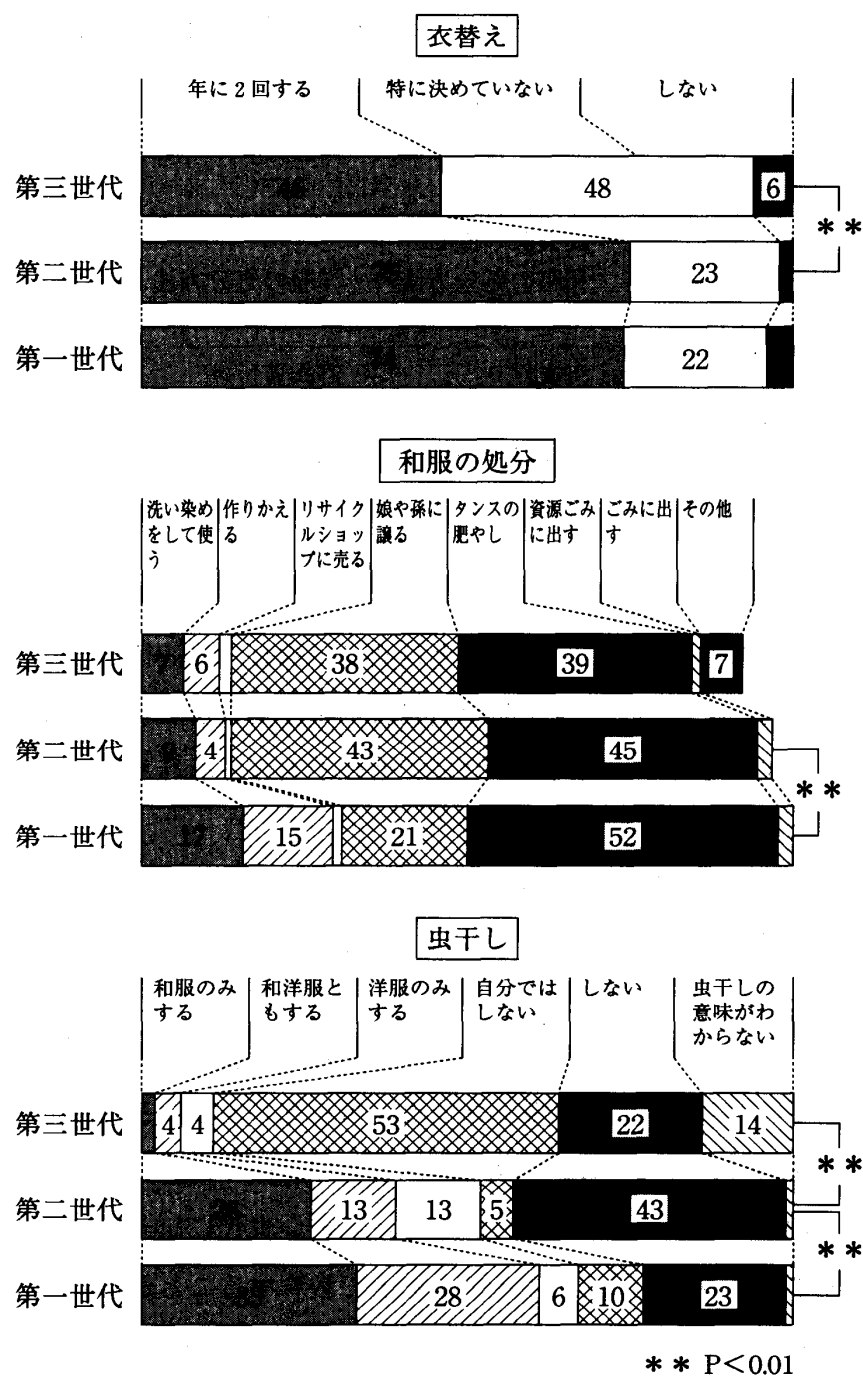


図2 衣に関する調査結果

に行うことや、第一世代の知恵を、最近第三世代にも関心が高まってきたリフォーム技術に生かすような相互交流を、積極的に推し進める手だてを考えることが重要であろう。核家族化の中で、家庭内で第一世代と第三世代の直接的な交流が計りにくい場合には、学校教育を手がかりとして、各家庭への浸透を図るのも良いのではないだろうか。2002年から、小・中・高等学校で始まる「総合的な学習」の中で、高齢者との交流や伝統文化の学習のようなテーマを設定することも一つの方法であろう。

③に属する11項目の中の花嫁衣装、七五三の衣装、古い布団の処分法は、貧しい時代から豊かな時代への変化の影響が考えられる。浴衣作り、浴衣の着つけ、和服たたみ、寝間着の種類、葬祭の衣装は和服文化から洋服文化への急激な変化の流れの中に位置付けられよう。また、虫干し習慣（図2）の減少は、衣料の乾燥剤や防虫剤の進歩が考えられる。レンタル利用の増加は衣服の資産価値の変化や流行意識であろう。肌着を着用しなくなる傾向は、Tシャツやタンクトップ、キャミソールなどのように下着の表出化と関連して考えられよう。

21世紀は、高齢化、少子化、地球環境、情報化、国際化などがキーワードとして叫ばれている。ライフスタイルが多様化し、次々と新しいスタイルが生まれている今日、祖母から母に、母から娘に伝えたい衣生活の伝統や知恵があり、一方では、娘から祖母へ知らせたい最新の衣生活技術や価値観があるはずである。今回の調査項目では、和服文化に関するものは前者であろうし、後者は衣服の保管や処分方法やレンタルの活用などが該当するであろう。

核家族化の中で、家庭内で世代間の直接的な交流が計りにくい場合には、学校教育を手がかりとして、各家庭への浸透を図るのも良いのではないだろうか。2002年から、小・中・高等学校で始まる「総合的な学習」の中で、高齢者との交流や伝統文化の学習のようなテーマを設定することも一つの方法であろう。しかしながら、何と言っても、家族は、世代を超えて最も情報の交換がしやすく、それぞれの世代のライフスタイルに必要な情報を適切に得て、衣生活に実践したいものである。

総 括

2000年1月に、本学学生を第三世代、その母親を第二世代、祖母を第一世代として、三世代にわたる生活文化の伝承の実態を把握することを目的にアンケート調査を行った。研究資料は、本学の女子学生307名と、その母親213名、祖母196名（母方118名、父方78名）、合計716名から得られたアンケート調査の回答である。質問項目は、「食」分野28項目、「衣」分野18項目、「住まいと住み方」分野16項目、「暮らしの中の植物」の分野19項目、「家族関係や生活経営」の分野12項目、対象者の属性7項目の合計100項目である。本報では、5分野の中

の「衣」と「食」に関わる生活文化を中心に検討した。主な結果は以下の通りである。

- 1) 第一世代、第二世代共に調理の簡便化、外部化が進んでいるが、両世代間で食生活に大きな差は見られず、食文化の伝承は広い範囲でなされていると結論出来た。第三世代においては嗜好性が優先され、伝承は狭い範囲に止まっている。将来に向けて、あらゆる機会を捕らえて食の知識が伝達されて行くことが望まれる。
- 2) 「おふくろの味」として三世代共に煮物が第一位であったが、第二世代においては家庭料理が中心の豊かな食生活であったことが伺い知れ、このことが現在における食文化の伝承の一因となっていると考察する。
- 3) 三世代間の独立性の検定により、衣生活に関する18項目は三分類することができた。すなわち、①は生活技術や文化が娘世代で途切れる恐れがある項目、②はすでに母親世代で生活文化が伝承されなくなってしまう項目、③は三世代とも差があり、世代間の変化が大きい項目である。
- 4) ①は、小・中・高等学校の家庭科の中や、大学の衣生活論の中で教育することによって、将来への衣文化の継承はできるだろう。また、②や③は、家庭内で世代間の交流を盛んにすることが最も重要であるが、小・中・高等学校で始まる「総合的な学習」の中で、高齢者との交流や伝統文化の学習のようなテーマを設ける中で、将来への衣文化の継承ができるであろう。

なお、本研究は平成11年度和洋女子大学学内研究奨励費を得て行なったものである。

文 献

- 1) 日本家政学会編：日本人の生活—50年の軌跡と21世紀への展望— (1998), 建帛社
- 2) 日本家政学会編：家政学シリーズ 8 食生活の設計と文化, 147 (1994), 朝倉書店
- 3) 岡崎光子 編著：栄養士養成シリーズ 食生活論, 142 (1993), 光生館
- 4) 布施谷節子, 高部啓子：家政系女子短大生における手縫いの技能の実態—被服製作の知識と過去の経験との関連性—, 家庭科教育学会誌, 43, 273-278 (2001)
- 5) 柳澤澄子, 近藤四郎編著：着装の科学, 187-200 (大村知子執筆担当) (1996), 光生館

小 菅 充 子 (家政学部生活環境学科教授)

布施谷 節 子 (家政学部生活環境学科助教授)